ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

DA 750

Dörrautomat

Food dehydrator

D Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie lange Freude an Ihrem Dörrautomaten haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Trocknen von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II
Nennaufnahme, ca.:	700 W (Stufe 1: 250 W / Stufe 2: 450 W / Stufe 3: 700 W)
Standby-Verbrauch:	0 W
Maße Gerät, ca.:	34 x 34 x 33 cm
Gewicht, ca.:	2,8 kg

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder

geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Geräteoberteil, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Die Oberflächen der Dörretagen, Dörrgut und Geräteoberteil (Deckel mit Lüftergehäuse) werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder

Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!

- Den Lüfter in Betrieb nie mit Alufolie oder dergleichen abdecken! Die Zu- und Abluft darf nicht behindert werden.
- Verwenden Sie nur die original Dörretagen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten ausreichend Belüftungsabstand und nach oben 1 m, um Überhitzung oder Schäden durch Hitze zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
  - Nur in trockenen Räumen betreiben.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

Überhitzungsschutz

Zum Schutz vor Übertemperatur ist das Gerät mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei zu hohen Temperaturen das Gerät automatisch abschaltet.
In diesem Fall bitte den **Netzstecker ziehen und das Gerät einige Minuten abkühlen lassen,** bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

Allgemeines zum Dörren

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren. Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser. Mittels Dörren wird den Lebensmitteln Wasser und somit der Nährboden für Fäulnis- und Schimmelbakterien und Gärprozesse entzogen. Bei richtigem Dörren und Lagern ist das Gedörrte jahrelang haltbar.
Durch den Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert, deshalb ist Gedörrtes oft schmackhafter. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt, Schwefel und andere Konservierungsstoffe werden vermieden.
Auch wenn Sie bereits einkochen oder einfrieren, bringt das Dörren eine zusätzliche Bereicherung für Küche und Gaumen.
Dörren an der Sonne ist in unseren Breitengraden Glücksache. Das Dörren im Backofen verursacht durch dessen relative Geschlossenheit und zu geringe Luftzirkulation oft ein Schwitzen, Kleben oder Tropfen des Dörrgutes und der Backofen ist anschließend mühsam zu reinigen, da er nicht für das Dörren konstruiert ist.

Das Dörrgerät

Ihr neues Dörrgerät arbeitet schneller und vorteilhafter nach einem physikalisch konsequenten System: Der von oben angesaugte Luftstrom wird von einem speziellen Heizregister gleichmäßig erwärmt. Dadurch wird die Luft für Feuchtigkeit sehr aufnahmefähig, unter leichtem Überdruck gleichmäßig in jede Dörretage einzeln verteilt und entzieht den dortigen Lebensmitteln die Feuchtigkeit.
Die feuchtigkeitsgesättigte Luft durchläuft nun nicht alle weiteren Etagen, sondern wird in jeder Etage für sich nach außen abgeleitet. Deshalb hat der Dörrautomat keine Siebe oder Gitter, sondern geschlossene, reinigungsfreundliche Dörretagen. Krümel und Kräuter können nicht durchfallen. Dieses System ermöglicht ein gleichmäßiges Dörren in allen Etagen. In der obersten Etage ist es jedoch etwas kühler als in den darunter liegenden Ebenen; ein Umsetzen der Etagen nach etwa halber Dörrzeit sorgt daher für ein gleichmäßigeres Dörrergebnis. Dies ist jedoch nicht zwingend erforderlich, das Gerät kann ohne Eingreifen bis kurz vor Dörrzeit-Ende unbeaufsichtigt bzw. mit der integrierten automatischen Zeitschaltuhr betrieben werden. Eine Prüfung des Dörrgutes ist lediglich gegen Ende der Dörrzeit mit Sicht- und Greifprobe für die letzten Feinheiten angezeigt. Besonders Anspruchsvolle können das Dörrgut gegebenenfalls zwischendurch wenden, am Ende sortieren und noch etwas Dörrzeit zugeben.

Vorbereitung

- Vor der ersten Inbetriebnahme und zu Beginn jeder Dörrsaison wird empfohlen, die Dörretagen zu spülen. Nicht scheuern!
- Beim ersten Betrieb kann ein leichter Geruch entstehen. Daher das Gerät zunächst ohne Dörrgut ca. 2 Stunden lang auf Stufe 3 betreiben, dann abkühlen lassen und die Dörretagen nochmals kurz feucht abwischen.
- Stellen Sie das Gerät an einen Ort, wo es während des gesamten Dörrvorganges nicht stört. Während des Dörrens kann sich je nach Dörrgut ein angenehmer, aromatischer, fruchtiger oder würziger Geruch verbreiten.
- Zur sicheren und appetitlichen Konservierung sollen alle Lebensmittel gut gewaschen werden.
- Nur einwandfreie Lebensmittel verarbeiten bzw. schadhafte Stellen großzügig herausschneiden, ebenso bei Obst das Kernhaus entfernen.
- Obst soll reif, jedoch nicht überreif sein.
- Beachten Sie die jeweilige Vorbehandlung gemäß der nachfolgenden Tabelle.
- Will man das natürliche Bräunen der Schnittflächen vermeiden, kann man die Früchte kurz in eine Lösung aus 1 Esslöffel Zitronensaft in 1 Tasse Wasser tauchen und anschließend mit Küchenkrepp abtupfen. Statt Zitronensaft kann man auch handelsübliches Vitamin C verwenden.
- Für die meisten Gemüse ist Blanchieren vorgesehen (siehe Tabelle). Das vorbereitete Gemüse wird in einem Drahtkorb oder Sieb in einen Topf mit kochendem Wasser getaucht. Von dem Zeitpunkt an, wenn das Wasser wieder wallt, wird die Blanchierzeit gemäß Tabelle gerechnet.
- Das Dörrergebnis wird gleichmäßiger, wenn man etwa gleich große Stücke schneidet. Dünne Scheiben dörren schneller, denken Sie jedoch daran, dass die Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.
- Das Fassungsvermögen pro Dörretage beträgt je nach Sorte ca. 600 g frisches Obst bzw. 300 bis 400 g frisches Gemüse.
- Es empfiehlt sich, Obststücke aufrecht dicht aneinander zu stellen. Ungeschältes Obst grundsätzlich auf die Schale legen, mit der Schnittfläche nach oben. Scheibenförmige

Stücke sollen schuppenartig, nicht flach, auf die Etagen gelegt werden.
- Bei Gemüse sollte nur eine einfache Schicht gefüllt und diese gleichmäßig verteilt werden.
- Kräuter besonders schonend dörren! Wenn ein zu intensiver Geruch entsteht, ist die Temperaturstufe zu hoch gewählt. Kräuter von Stängeln befreien, jedoch nicht weiter zerkleinern. Blättrige Kräuter sollten zwischendurch gewendet werden, um ein Zusammenkleben zu vermeiden.
- Füllen Sie die Etagen nicht zu voll, um die Luftzirkulation nicht zu unterbrechen.
- Das Sockelteil muss immer zuunterst gestellt werden. Nur hiermit ist die richtige Luftführung gewährleistet, außerdem wird die Tischplatte vor der heißen Luft geschützt.
- Stapeln Sie die Etagen sorgfältig übereinander. Ein Verrutschen kann die Funktion beeinträchtigen.
- Setzen Sie nun das elektrische Dörraggregat mit dem Klarsichtdeckel passend auf die oberste Etage.
- Dann stellen Sie den Drehregler auf die dem Dörrgut entsprechende Stufe (siehe Tabelle) ein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter exakt auf der gewählten Schaltstellung steht.
- Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Dörrzeit ein. Das Gerät ist nun in Betrieb und schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

Temperaturstufe

Die richtige Temperaturstufe ist sehr wichtig:

Stufe 1 ca. 20 °C über Umgebungstemperatur für Kräuter und Pilze
Stufe 2 ca. 40 °C über Umgebungstemperatur für sämtliche Gemüse und empfindliche Obstsorten
Stufe 3 ca. 60 °C über Umgebungstemperatur für alle Obstsorten

Lagerung

Das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen lassen. Als Behältnisse für durchgetrocknete Lebensmittel sind am besten gereinigte verschließbare Gläser geeignet, wie sie heute im Haushalt als Leergut anfallen. Besonders wenn Gedörrtes nach und nach entnommen wird, eignen sich diese Gläser gut, nicht jedoch Plastiktüten. Folienverschweißte oder vakuumversiegelte Portionspackungen sind wiederum gut zu empfehlen, für gedörrtes Gemüse ist dies die beste Aufbewahrungsart. Für Dörrgut mit Restfeuchte empfehlen wir die Aufbewahrung in luftdurchlässigen Leinensäckchen o.ä. Gedörrtes kann bei jeder Raumtemperatur, besser jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen jahrelang aufbewahrt werden. Den optimalen Geschmack hat es in den darauffolgenden Wintermonaten und im zeitigen Frühjahr. Eine gelegentliche Sichtkontrolle wird wie bei anderem Einmachgut auch hier empfohlen. Pro 10 °C tieferer Temperatur verlängert sich die Lagerzeit um das Zwei- bis Dreifache. Etiketten mit Inhaltsangabe und Datum bringen Übersicht und vollenden die Freude an Ihrem wertvollen Eigenprodukt.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Vor der Reinigung die Zeitschaltuhr auf ‚0' stellen,
den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

Der elektrische Teil mit dem Klarsichtdeckel verschmutzt kaum im Gebrauch und kann bei Bedarf mit einem feuchten Lappen abgewischt werden. **Achtung: Nie in Wasser tauchen!** Das fortschrittliche System macht auch die Reinigung der Dörretagen ganz einfach:

- Das Dörrgut kommt normalerweise nicht zum Tropfen oder Kleben.
- Die Dörretagen haben keine filigranen Siebe oder Gitter.
- Die geschlossenen Böden können mit etwas Spülwasser gefüllt, übereinandergestapelt eingeweicht werden, so sind sie nach kurzer Zeit mühelos zu spülen.
- Nicht scheuern, sonst werden die Oberflächen aufgeraut und die späteren Reinigungen immer schwieriger.
- Das Ansaugteil auf dem Deckel muss unbedingt frei sein. Bei Verschmutzung bzw. Staubbelag muss das Ansaugsieb mit einem Pinsel oder dem Staubsauger (mit geringem Sog) gereinigt werden.

Alle verwendeten Bauteile und Materialien sind für Lebensmittel zugelassen und bestens geeignet, sie halten den Fruchtsäuren sowie Reinigungsmitteln stand und sind auf Jahre hinaus robust und alterungsbeständig.

Zubehör:

Als Sonderzubehör bieten wir zusätzliche Dörretagen im 2-er Set an, die Sie bei Bedarf über Ihren Fachhändler oder über unsere Serviceabteilung im Werk unter der Artikelbezeichnung DÖRRETAGEN DE 100 beziehen können.
Jedoch: Um gute Dörrergebnisse zu erzielen, sollten nicht mehr als 6 Etagen gleichzeitig verwendet werden, da sonst eine gleichmäßige Beheizung der unteren Ebene nicht zuverlässig gewährleistet ist.

Zubereitung

Früchte können in gedörrtem Zustand als Snacks verzehrt, jedoch auch als ideenreiche Zutaten für unzählige Rezepte verwendet werden.
Sollen gedörrte Früchte ähnlich wie frisches Obst in Rezepten zur Anwendung kommen, müssen sie eingeweicht werden, um ihnen wieder das Wasser zuzufügen, das ihnen beim Dörren entzogen wurde. Man gibt dem Volumen Früchte dasselbe Volumen Wasser zu, z.B. 1 Tasse Dörrfrüchte und 1 Tasse Wasser, im Zweifelsfall weniger Wasser, und lässt es ca. 4 Stunden einwirken (im Zweifelsfall auch hier weniger, sonst werden die Güter matschig). Natürlich können Sie auch nach den Rezepten in Kochbüchern arbeiten, die von Land zu Land vielfältige Ideen bereithalten.

Hier noch einige Anregungen:

- Obstkuchen und andere Backwaren, Früchtebrot, Heidelbeertörtchen, abwechslungsreicher Ersatz für Rosinen usw.
- Kompotte zu Waffeln und Pfannkuchen, Aufstriche für Sandwiches, Desserts, Apfelsoße usw.
- Zutaten für Fleisch- und Wildgerichte, Chutneys usw.
- Zutaten für Müsli, Pudding, Yoghurt, Schlagsahne, Speiseeis, Fruchtsalate, Früchte in Armagnac usw.
- Sie können verschiedene Früchte kandieren oder glasieren, ganz nach Ihrer Phantasie. Bananen eignen sich gut für Milchdrinks und als Zutat für Babynahrung, wenn Sie die gedörrten Bananen pulverförmig mahlen.
- Verschiedene Früchte lassen sich gut mit Honig und Nüssen veredeln. Sie können frische Früchte und gedörrte Früchte nach dem Einweichen auch mischen. Je nach Rezept werden sie ganz belassen oder mehr oder weniger grob gehackt.
- Frühe Zwetschgen sind mangels Fruchtzucker nicht zum Dörren geeignet.
- Eine besondere Spezialität aus dem Himalaja ist das Fruchtleder, welches aus verschiedenen pürierten Früchten unter Zugabe von Honig, Nüssen und Gewürzen als ausgewellter Fladen in rechteckige Happen geschnitten und bis zu einem zähen Zustand gedörrt wird. Sie können den Fladen auch füllen, einrollen und in Scheiben schneiden.

Gemüse wird vor der Kochzubereitung im Allgemeinen eingeweicht. Man gibt dazu eine Tasse kaltes bis warmes Wasser zu einer Tasse Dörrgemüse. Bitte verwenden Sie nie mehr Wasser als für das Gericht benötigt wird. Auch sollte das eingeweichte Gemüse vor der Zubereitung nicht zu lange stehen.
Eingeweichtes Gemüse benötigt zum Kochen etwa so lange wie eingefrorenes.
Suppengemüse, welches relativ kleingeschnitten getrocknet wurde, kann ohne Einweichen direkt in den Kochtopf zugegeben werden. Für Suppengemüse, Saucenzutaten, Salatdressings usw. kann das Gedörrte in der Küchenmaschine auf die gewünschte Korn-größe gehackt und gemischt werden.
Für Babykost, Cremesuppen, Saucen usw. eignet sich das Mahlen von gedörrtem Gemüse. Sie sollten höchstens einen Monatsbedarf als Vorrat mahlen, da durch das Mahlen die Haltbarkeitsdauer abnimmt.
Gedörrtes Gemüse kann ebenfalls nach dem Einweichen ohne weiteres zusammen mit frisch geerntetem zubereitet werden.
Kräuter werden unmittelbar beim Würzen zermahlen oder zerstampft. Achten Sie darauf, dass keine harten Stängel dazugeraten.
Pilze werden eingeweicht und wie frische verwendet. Für Suppen und Saucen wird ein Teil davon zermahlen zugegeben.
Paprika und Peperoni können in der Küchenmaschine zerkleinert oder gemahlen werden und als Gewürz in einem luftdichten Glas weiter aufbewahrt werden.

Hier noch einige Anregungen für die unbegrenzten Möglichkeiten:
Gemüsesuppe wie Minestrone, Eintöpfe wie Pichelsteiner, Gaisburger Marsch, Franz. Cassoulet, Ratatouille, Irish Stew, Gemüsegulasch, Pilzgulasch, Artischocken in Teig gehüllt und ausgebacken, spezielle eigene Kräutermischungen, Kräutertees, Kräuteröle, Selleriesalz, Knoblauchsalz.

Dörrzeiten

Die Dörrzeit ist sehr von Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrgutes sowie von der Raumluft und von der Anzahl der Etagen abhängig. Die angegebenen Dörrzeiten sind daher nur als Richtwerte zu betrachten und können, je nach Beschaffenheit des Dörrgutes, stark differieren.
Im Zweifelsfall wählen Sie eine kürzere Dörrzeit und führen gegen Dörrende mehrmals eine Sicht- und Greifprobe durch.
Ihr Dörrautomat versorgt alle Etagen nahezu gleichmäßig mit Trockenluft, jedoch können Unterschiede des Dörrgutes etwas streuende Ergebnisse bringen. Bei hohen Ansprüchen empfehlen wir einen Sortierdurchgang, indem Sie die noch weicheren Teile ca. 1/2 bis 1 Stunde länger dörren.
Das vorbereitete Dörrgut sollte unmittelbar gedörrt werden. Eine Unterbrechung des Dörrvorganges sollte nicht erfolgen.
Zu langes Dörren lässt bei Kräutern und ähnlichen aromatischen Gütern zu viele Geschmacksstoffe entweichen. Früchte, die ohne Einweichen als Snacks verzehrt werden (oder als leichter, platzsparender Bergsteigerproviant), sollten nicht zu sehr getrocknet werden, um gut kaufähig und nicht zu brüchig zu sein. Die Greifprobe ist am zuverlässigsten, wenn das Gedörrte abgekühlt ist. Gedörrtes Gemüse soll sich kaum noch zäh, eher spröde und brüchig angreifen. Zwiebeln und Petersilie werden papierartig.

Bitte beachten: Mit den folgenden Tabellen geben wir Richtwerte an, die aus den bereits oben erläuterten Gründen erheblich differieren können.
Tragen Sie Ihre erprobten Erfahrungswerte nach und nach selbst in die letzte Spalte der Tabelle ein, so erhalten Sie Ihr ganz persönliches Dörrzeiten-Verzeichnis.

Sorte	Wassergehalt in % in frischem Zustand	Vorbehandlung bzw. Vorbemerkungen	in Zitronen-wasser tauchen	Dörrstufe	Dörrzeit in Std. ca.	Eintragungen der selbst erprobten Dörrzeit
Äpfel	84	großzügig entkernen, Scheiben (8-10 mm dick) oder Ringe schneiden	ja	3	4-8	
Aprikosen	85	halbieren oder vierteln	ja	3 (2)	8-12	
Ananas	86	schälen, Scheiben schneiden		3 (2)	8-12	
Bananen	65	gut reif, Scheiben oder Streifen schneiden		3	5-8	
Beeren	88	außer Heidelbeeren sind Beeren wegen der Kerne nur in Kombination mit anderen Früchten brauchbar		3	4-6	
Birnen	83	großzügig entkernen, Scheiben schneiden	ja	3 (2)	6-12	
Datteln	23	gut reif		3	4-6	
Erdbeeren	90	halbieren, kleine ungeteilt	ja	3 (2)	6-12	
Feigen	78	halbiert		3	4-6	
Heidelbeeren	83	ganz		3	4-6	
Kirschen	82	mit Stein, ungeteilt		3	8-12	
Melonen	81	schälen, entkernen, Scheiben schneiden		3	8-12	
Pfirsich	89	schälen, entkernen, Scheiben schneiden	ja	3 (2)	8-12	
Pflaumen Zwetschgen	81 87	halbieren und entsteinen		3	14-20	
Weintrauben	81	anschneiden, möglichst kernlose Sorte		3	8-14	
Citrusfrüchte	-	Schnitze, Schalen in Streifen für Aromazwecke		3 (2)	8-10	

Sorte	Wassergehalt in % in frischem Zustand	Vorbehandlung bzw. Vorbemerkungen	Blanchierzeit in Minuten	Dörrstufe	Dörrzeit in Std. ca.	Eintragungen der selbst erprobten Dörrzeit
Artischocken	87	säubern und halbe Herzen schneiden	2-4	2	4-5	
Blumenkohl	89	in esslöffelgroße Stücke teilen, 1/2 h in Salzwasser legen	3-4 + 1 EL Essig	2	6-8	
Bohnen, grün	90	enden und Fäden entfernen, schräg schneiden	3-4	2	5-6	
Brokkoli	89	wie Blumenkohl	3-4 + 1 EL Essig	2	4-6	
Gurken	95	10 mm dicke Scheiben schneiden	-	2	6-8	
Kohl	92	säubern und in Stücke schneiden	im Dampf 2-3	2	3-5	
Kohlrabi	85	würfeln oder Scheiben schneiden	3-5	2	3-5	
Möhren u. Pastinake	88	quer oder schräg schneiden	2-3	2	4-5	
Petersilie	85	Stängel entfernen	-	2 (1)	2-2,5	
Paprika, Peperoni	93	Streifen schneiden	-	2	4-6	
gem. Suppengemüse	-	klein würfeln oder in Streifen	2	2 (1)	3	
Spargel	92	schälen, ungeteilt oder 20 mm Stücke	2-3	2	4-8	
Spinat	91	über Dampf blanchieren bis er leicht welkt	1	2	2	
Sellerie	94	Scheiben schneiden	2	2	6	
Tomaten	94	30-45 Sek. in heisses Wasser tauchen, schälen, vierteln	-	2	8-10	
Zwiebel	89	Scheiben schneiden	-	2	3	
Rhabarber	95	schälen, in Zitronenwasser tauchen, 25 mm Stücke schneiden	-	2	3-5	
Kürbis/Zucchini	92	schälen, entkernen, in 8 mm Streifen oder Scheiben	-	2	4-5	
Kräuter	-	vom Stängel befreien, nicht zerkleinern	-	1 (!)	3-6	
Pilze	-	halbieren, große in Scheiben	-	1 (!)	4-6	

GB Instruction manual

We are pleased that you chose this product and would like to thank you for your confidence. To make sure you will have lots of pleasure with your new dehydrator please observe the following notes carefully, keep this instruction manual for future reference and pass it on to any user.

Intended use

The appliance is designed for drying food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Protection class	II
Nominal power, ca.:	700 W (level 1: 250 W / level 2: 450 W / level 3: 700 W)
Standby consumption:	0 W
Dimensions appliance, ca.:	34 x 34 x 33 cm
Weight, ca.:	2.8 kg

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,
the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children from the age of 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance

by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance

WARNING: Hazard of injury and burns!
The surfaces of the dehydration shelves, the food to be dried and the upper casing (cover with fan housing) are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with care:
- We recommend using pot cloths for protection!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the fan with aluminium foil or similar during operation! Inlet and outlet air must not be obstructed.

- Use original dehydration shelves only.
- Do not transport the appliance when hot. Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - Place it beyond children's reach.
  - Leave enough ventilation distance to all sides and 1 m above the appliance so avoid damage by heat and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
  - Operate in dry rooms only.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as room heater.

Overheating protection

For protection against overheating, the appliance is equipped with an overheating protection switching the appliance off automatically when temperatures are too high. In this case, **pull the mains plug and let the appliance cool down for a few minutes** before putting it into operation again.

General remarks on dehydrating food

Drying and dehydrating are the oldest methods of conserving food known to man. All food contains water in larger or smaller measures. By means of dehydrating water is withdrawn from food and consequently also the basis for rotting and moulding bacteria and fermenting processes. If food is properly dried and stored, it can be preserved for years.

Flavour and aroma is concentrated when water is withdrawn from food. This is why dried food often has a more intensive taste. Vitamins, nutrients and minerals are not affected; sulphur and other preserving agents are avoided.

Even though you may already preserve food by boiling, bottling or freezing, drying food will be a plus for both your kitchen and palate.

Drying food in the sun in northern latitudes is a matter of luck. Drying food in the oven often makes food condense, stick or drip because the oven is closed almost completely and there is a lack of air circulation; cleaning it afterwards is very hard as it is not designed for dehydrating food.

The dehydrator

Due to a system, which is physically consistent, your new dehydrator works faster and more efficiently: The air stream drawn in from above is evenly heated by a special heater. This increases the moisture-carrying capacity of the air, and while it spreads over the different dehydration shelves under slightly pressurized conditions, it withdraws moisture from the food.

Now the moisture-saturated air does not flow on through all the shelves before leaving

the appliance, but is instead being drained out separately. For this reason our Automatic Food Dehydrator does not have any wire trays or grates, but instead closed and easy-to-clean solid dehydration shelves, and therefore crumbs and herbs cannot fall through. This system makes even dehydrating on all shelves possible. The topmost shelve is a little cooler than the ones below; swapping the shelves after half of the drying time is over ensures even results. However, this is not necessarily required; the appliance can be left unattended until shortly before drying time is up or operated with the integrated automatic timer. Only just before drying time will have elapsed is it necessary to check the food by taking a look or by feeling it for refinement. The particularly demanding customer may occasionally turn and sort the items and perhaps dry some of them for a little longer.

Preparation

- We would recommend to rinse the drying shelves prior to first use and at the outset of each drying season. Do not scour!
- During initial use it is normal for some faint odour to be generated. Therefore, have the appliance exposed to operation, without any food in place, for about 2 hours by opting for setting 3. Thereafter, allow appliance to cool and wipe the shelves once more briskly with a moist cloth.
- Position the appliance where it is not in the way during the entire dehydrating process. During drying a pleasant aromatic, fruity or spicy odour - depending on the kind of food to be dried - may spread.
- For safe and hygienic preservation all the items are to be washed well.
- Only process non-perished food, any blemishes are to be removed generously. Fruit should be without cores.
- Fruit is to be ripe but not over-ripe.
- Refer to the following table for individual preparation of the food.
- If you would like to prevent the cut surfaces from turning brown due to natural oxidation, you can briefly dip the fruit into a mixture consisting of 1 tablespoon of lemon juice and 1 cup of water. Instead of lemon juice you can also use common ascorbic acid (vitamin C). Then dab with paper towel.
- With most vegetables blanching is necessary (vide table). The prepared vegetables are dipped into a pot with boiling water in a wire basket or stainer. Blanching period as per the table is reckoned from the time when the water again comes to a boil.
- Desiccation results are more even if the items are cut into pieces of roughly the same size. Thin slices desiccate quicker, but remember that the pieces will shrink considerably through drying.
- An approximate guideline: depending on the kind, each shelf will hold about 600 grams of fresh fruit or 300 to 400 grams of fresh vegetables.
- We would suggest placing pieces of fruit in an upright position close to one another. Always place unpeeled fruit onto the skin, with the cut surface pointing upwards. Sliced fruit is to be placed on the shelves in a scale-like pattern, not flat.
- Vegetables are to be positioned in single layers only, spaced evenly.
- Herbs are to be desiccated with particular care! If odour will become too intensive, the temperature setting is too high. Remove the stems from the herbs, but do not chop them further. Leafy herbs should be turned during the desiccation process to prevent them from pasting together.
- Do not fill the shelves too much to allow the necessary air circulation.
- The base is always the lowest part. This part ensures the correct airflow, furthermore, the tabletop is protected against hot air.

- Pile the shelves thoroughly. If they get out of place, the function can be impaired
- Now fit the electrical drying unit with the transparent lid onto the topmost shelf.
- Then set the rotary switch to the position appropriate for the food to be dehydrated (vide table).
- Make sure the rotary knob is exactly at the set switch position.
- Now plug in the appliance and set the timer to the dehydration time requested. The appliance is now in operation and will switch off automatically after the set time has elapsed.

Temperature setting

Setting the right temperature is very important:

position 1 approx. 20 °C above ambient temperature for herbs and mushrooms
position 2 approx. 40 °C above ambient temperature for all kinds of vegetables and delicate fruit
position 3 approx. 60 °C above ambient temperature for all kinds of fruit

Storing

Allow the dried items to cool well before storing. The most suitable containers for hard-dried foods are clean glass jars that can be closed, as become easily available as empties in any household today. These jars are particularly suitable in case the dried items are removed little by little over a period of time. Here plastic bags are not suitable. Heat-sealed and vacuum-sealed portion bags on the other hand are also recommended; this is the best way to store dried vegetables.
For dried foods with residual moisture we recommend air-permeable packing in e. g. cloth pouches.
Desiccated items can be stored at room temperature for years; however, dry, cool and dark rooms are even more suitable. You will enjoy best flavour in the following winter months and early the next spring. An occasional visual check, just as is the case with other preserved food, is recommended though. Each 10 °C of lower temperature extends the storage time twofold or threefold. Labels describing contents provide order and top off the happiness you have with your precious own product.

Cleaning and maintenance

ATTENTION: Hazard of injury and burns!
Prior to cleaning procedure set timer to '0' and pull the mains plug and let the appliance cool down!

The electrical unit with the transparent lid will hardly become dirty in use. If necessary, it is sufficient to wipe it off with a damp cloth from time to time. **Attention: Never immerse this part in water!** The advanced technology of this system also does away with complicated drying shelf cleaning.

- There is normally no dripping or sticking of the items to be dried.
- The drying shelves do not have any fine grates or wire netting.
- The closed shelves can be filled with a little detergent water, stapled onto one another, soaking in water. This will make sure they can be cleaned without any problems after a short time.
- Do not scour, as this will make the surfaces rough and thus all subsequent cleaning efforts more difficult.
- The air suction sieve on the motor component must be kept free under all circumstances. Dirt or dust residues should be removed with a soft brush or using a vacuum cleaner (minimum suction power).

All materials used in the various parts are food-approved and highly suitable. They are resistant to fruit acids as well as to detergents and will remain sturdy for years, protected from aging.

Accessories:

As additional accessories we offer dehydration shelves in sets of 2 pieces, available at your specialised dealer with the model no. DEHYDRATION SHELVES DE 100.
However: We recommend to not using more than 6 shelves at a time for achieving good results as otherwise the lowest shelf might not be heated evenly.

Preparation

Fruit can be eaten as snacks, dried as it is, but also as an imaginative ingredient for countless recipes.
If dried fruit is to be used in a recipe in the same way as fresh fruit would be, it has to be rehydrated by soaking in water to add what has been extracted in the dehydrating process. The corresponding amount of water - if in doubt, use less - is added to the fruit, e.g. one cup of water to one cup of dried fruit, leaving this to soak for about 4 hours. (If in doubt, also use a little less water to prevent the items from becoming soggy.) You can further make use of cookbooks, which provide a diversity of recipes according to each country.

Here are a few hints:

- Fruit pies and other baked products, fruit bread, blueberry muffins, variations on raisins etc.
- Stewed fruit goes well with waffles and pancakes, spreads for sandwiches, desserts, apple sauce etc.
- Ingredients for meat and game recipes, chutneys etc.
- Ingredients for granola, pudding, yoghurt, whipped cream, ice cream, fruit salads, fruit in Armagnac etc.
- You can candy different kinds of fruit or frost them, just as you fancy. Bananas are very suitable for milk drinks and as an ingredient for baby food. For this end grind the dried bananas to powder.
- Various fruit flavours can be enhanced with honey or nuts. You can easily mix fresh fruit and dried fruit that has been rehydrated. Depending on the recipe you leave them as a whole or chop them, but not finely.
- Early plums are not suitable for desiccation for the lack of fructose.
- An extra specialty is fruit leather from the Himalayas, which consists of various pureed fruits with honey, nuts and spices added, rolled out to a flat loaf and cut into rectangular pieces, then dried to a chewable consistency. After having rolled out the flat loaf, you can also fill it, roll it up and cut it into slices.

Vegetables are generally rehydrated by soaking before using it. For this end add about 1 cup of cold to warm water to a cup of dried vegetables. Please do not add more water than is needed for any particular dish. Also, the vegetables that have been soaked should not be left to stand overly long prior to preparation.
Rehydrated vegetables need to be cooked about as long as frozen ones.
Vegetables that are used for soups and that have been cut relatively fine need not be soaked before being put into the soup. Dried herbs that are to be used in soups or

ingredients for sauces, salad dressings etc. can be cut to the desired sizes and be mixed in a food processor.
Dried vegetables that have been ground are highly suitable for baby food, cream soups, sauces etc. You should not grind more than you expect to use in a month because grinding reduces usability of the items.
After soaking, desiccated vegetables can also be used very well together with fresh ones.
Grind herbs at the same time you are using them. Please watch out that all stems are removed.
Mushrooms are rehydrated and used just the same way as fresh ones. For soups and sauces add some that have been ground.
Paprika and pepperoni can be cut or ground in a food processor and then be stored in a vacuum jar to be used as a spice.

Here are some more ideas for the practically unlimited applications of these dried items:
Vegetable soups like Italian-style Minestrone, stews like German Pichelsteiner, French Cassoulet, Ratatouille, Irish Stew, vegetable goulash, mushroom goulash, dough-embedded fried artichokes, special own herb mixtures, herb teas, herb oils, celery salt, garlic salt.

Dehydrating times

The time necessary for dehydrating is greatly dependent on the kind of items to be dried, their moisture content, ripeness and thickness as well as of the ambient air and the number of drying shelves having a bearing on this. Thus, the stated drying times are reference values only and can vary considerably depending on the consistency.
If in doubt, select a shorter period for drying while checking the food by taking a look or feeling it several times towards the end of the drying period.
Your Automatic Food Dehydrator makes sure all levels will evenly be supplied with dry air, but differences of the items to be dried may cause results to differ somehow. If you adhere to exacting standards you may want to resort a check-through and allow the softer pieces to dry for another 1/2 hour to 1 hour.
The prepared food is to be desiccated constantly. Do not interrupt the dehydrating process.
When herbs or similar aromatic food is dried too long, too many aromatic substances will escape. Fruit intended for dry snacks without prior soaking in water (or is intended as light-weight and space-saving food for the hiking or mountain trip) is not to be excessively dried until it is too brittle but left well-chewable.
Checking dried goods by feeling is best done when the items have cooled. Desiccated vegetables should not feel tough, but rather dry and brittle. Onions and parsley will become paper-like.

Please note: The following tables relate to approximate values, which may vary significantly because of the afore-mentioned reasons. You are welcome to complete the table‘s last column by gradually entering your self-tested rules of thumb for generating your very special catalogue of dehydrating times.

variety	percentage of water content when fresh	preparation and remarks	dip in lemon solution	dehydrating dial setting	approx. dehydrating time in hours	your own values of dehydrating
apples	84%	remove core generously, cut rings or slices (8-10 mm thick)	yes	3	4-8	
apricots	85%	halves or quarters	yes	3 (2)	8-12	
bananas	65%	well ripened, cut slices or strips		3	5-8	
berries	88%	except for blueberries all berries should always be combined with other fruit		3	4-6	
blueberries	83%	leave whole		3	4-6	
cherries	82%	with pits, whole		3	8-12	
citrus fruit	-	sliced, cut peel in strips for flavoring		3 (2)	8-10	
dates	23%	well ripened		3	4-6	
figs	78%	sliced in half		3	4-6	
grapes	81%	cut, seedless varieties		3	8-10	
melons	81%	peel, remove seeds, slice rings or squares		3	8-12	
peaches	89%	peel, remove stone, cut slices	yes	3 (2)	8-12	
pears	83%	remove core generously, cut slices	yes	3 (2)	6-12	
pineapple	86%	peel, slice in rings		3 (2)	8-12	
plums	81%	remove stone, slice in half		3	14-20	
strawberries	90%	halves, smaller ones whole	yes	3 (2)	6-12	

variety	percentage of water content when fresh	preparation and remarks	blanching time in minutes	desiccating dial setting	approx. desiccating time in hours	your own values of desiccating
asparagus	92%	peel, leave uncut or cut 20 mm (1/2 in.) slices	2-3	2	4-8	
artichokes	87%	clean, cut hearts in half	2-4	2	4-5	
cauliflower	89%	tablespoon-size pieces, soak 1/2 h in salt solution	3-4 + 1 tblsp. vinegar	2	6-8	
beans, green	90%	remove ends and string, cut diagonally	3-4	2	5-6	
broccoli	89%	like cauliflower	3-4 + 1 tblsp. vinegar	2	4-6	
cabbage	92%	clean and slice steam	2-3	2	3-5	
carrots	88%	cut squarely or diagonally	2-3	2	4-5	
celery roots	94%	slice rings	2	2	6	
cucumbers	95%	cut 10 mm (1/4 in.) thick rings	-	2	6-8	
onions	89%	slice rings	-	2	3	
paprika, chillies	93%	cut strips	-	2	4-6	
parsely	85%	remove stems	-	2 (1)	2-2.5	
rhubard	95%	peel, dip in lemon solution, cut 1 in. pieces	-	2	3-5	
spinach	91%	blanch over steam till it withers slightly	1	2	2	
squash-zucchini	92%	peel, remove seeds, cut 1/4 in. slices, strips	-	2	4-5	
tomatoes	94%	dip in boiling water for 30-45 seconds	-	2	8-10	
turnips	85%	cut in cubes or slices	3-5	2	3-5	
herbs	-	remove stems, do not chop	-	1 (!)	3-6	
mushrooms	-	slice in half, large rings	-	1 (!)	4-6	

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

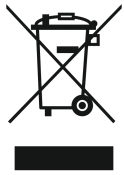
Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen. Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversu-chen und/ oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-10/14